

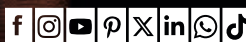
DU MARDI 12 AU DIMANCHE 24 DÉCEMBRE 2023

TRÉSORS de pros

LE GUIDE DES FÊTES

SUPERMARCHÉ
MATCH

[SUPERMARCHESMATCH.FR](https://www.supermarchesmatch.fr)





Avec nos pros, LES FÊTES S'ANNONCENT *simplement irrésistibles*

Cette année encore, nos pros ont pensé à tout pour vous permettre de passer de délicieuses Fêtes ! Ils ont sélectionné pour vous des produits d'exception qui régaleront gourmands et gourmets. Et si vous cherchez l'inspiration, nos pros sont là pour vous conseiller : menus de fêtes, accords mets-vins, accompagnements pour vos plats... ils ne manqueront pas d'idées pour stimuler votre créativité.

Vous préférez passer plus de temps au salon qu'en cuisine ? Pas de problème, nous vous proposons des plateaux de fruits de mer et de fromages ainsi que des corbeilles de fruits sur-mesure à commander à l'avance. Sans oublier les Produits Préparés par Nos Pros !

Et parce que la fin d'année est aussi le temps des cadeaux, nous vous réservons des prix tout doux pour préserver votre budget.

Vous l'aurez compris, tous les ingrédients sont réunis pour vous offrir une fin d'année à croquer !



LES OFFRES de Noël *de votre carte de fidélité*

MERCREDI 13 ET JEUDI 14 DÉCEMBRE 2023



5€

À CAGNOTTER
PAR TRANCHE DE 15€ D'ACHAT

sur les
SURGELÉS



10€

À CAGNOTTER
PAR TRANCHE DE 40€ D'ACHAT

sur les
VINS
(hors effervescents)

MERCREDI 20 ET JEUDI 21 DÉCEMBRE 2023

10€

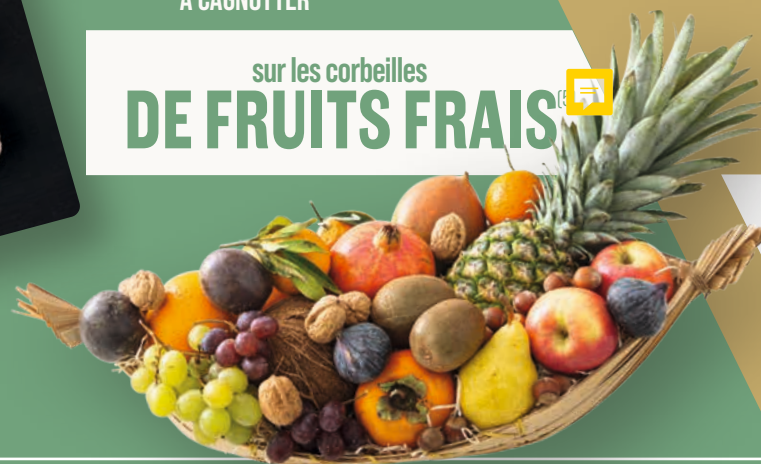
À CAGNOTTER
PAR TRANCHE DE 30€ D'ACHAT

sur les
FOIES GRAS



10€

sur les corbeilles
DE FRUITS FRAIS



5€

À CAGNOTTER
PAR TRANCHE DE 15€ D'ACHAT

sur les
**SAUMONS ET LES
TRUITES FUMÉS**



Offres réservées aux porteurs de la carte de fidélité. Offres limitées à 5 fois par client pendant les 2 jours. (1) Le mercredi 13 et le jeudi 14 décembre 2023, cagnottez immédiatement 10€ tous les 40€ d'achat (remises déduites) sur l'ensemble des vins (hors effervescents). Cette offre est également valable sur supermarchesmatch.fr pour toute commande validée le 13 ou 14 décembre. (2) Le mercredi 13 et le jeudi 14 décembre 2023, cagnottez immédiatement 5€ tous les 15€ d'achat (remises déduites) sur l'ensemble des surgelés. Cette offre est également valable sur supermarchesmatch.fr pour toute commande validée le 13 ou 14 décembre. (3) Le mercredi 20 et le jeudi 21 décembre 2023, cagnottez immédiatement 5€ tous les 15€ d'achat (remises déduites) sur l'ensemble des saumons et des truites fumés. Cette offre est également valable sur supermarchesmatch.fr pour toute commande validée le 20 ou 21 décembre. (4) Le mercredi 20 et le jeudi 21 décembre 2023, cagnottez immédiatement 10€ tous les 30€ d'achat (remises déduites) sur l'ensemble des foies gras. Cette offre est également valable sur supermarchesmatch.fr pour toute commande validée le 20 ou 21 décembre. (5) Le mercredi 20 et le jeudi 21 décembre 2023, cagnottez 10% du montant des achats réalisés (remises déduites) sur les corbeilles de fruits frais. Cette offre est également valable sur supermarchesmatch.fr pour toute commande validée le 20 ou 21 décembre.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



Nos délices traiteur

PENSEZ À COMMANDER EN AVANCE !

Sélectionnez vos produits auprès de nos charcutiers-traiteurs, afin qu'ils préparent votre plateau dans nos ateliers.
À commander dans votre magasin minimum 72h à l'avance, pour des pièces identiques.

Pour commander vos produits, retrouvez le bon de commande dans votre rayon charcuterie traiteur.

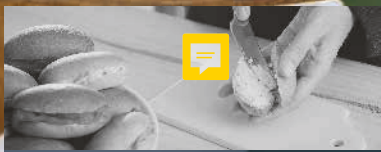


LES NAVETTES SUR-MESURE

Paula, Charcutière chez Supermarché Match

À VOUS DE CHOISIR VOTRE GARNITURE

Pas toujours facile de faire plaisir à tous ses invités ? Pas de problème, grâce à nos navettes Préparées par Nos Pros à la demande. Avec 14 garnissages possibles, il y en a vraiment pour tous les goûts : à base de charcuterie, de fromage ou de produits de la mer, c'est vous qui les composez sur-mesure ! Une exclusivité Supermarché Match qui va régaler tous vos convives.



NAVETTE CHARCUTIÈRE
OU NAVETTE FROMAGÈRE
35 g
0,75€ la navette.
Soit 21,43€ le kg

NAVETTE DE LA MER
35 g
1€ la navette.
Soit 28,58€ le kg

TOUS LES PRODUITS
DE LA PAGE SONT
ÉLABORÉS EN FRANCE

Froids ou à réchauffer

Les apéritifs

TOUS LES PRODUITS
DE LA PAGE SONT
ÉLABORÉS EN FRANCE



1.	10 MINI MORICETTES	Garnies de jambon cuit, bacon, jambon cru de la Forêt Noire, emmental et saumon fumé - X 10 - Soit 51,80€ le kg	12,95€
2.	PAIN CAMPAGNARD GARNI	Saumon fumé, jambon blanc, bacon, emmental et jambon cru de la forêt noire 40 toasts soit 850g - Soit 32,89€ le kg	27,95€
3.	PÂTE EN CROÛTE COCKTAIL	Panachage de 4 recettes - 256 g - Soit 27,15€ le kg	6,45€
4.	MICHE GARNIE	Saumon fumé, jambon blanc, bacon, emmental et jambon cru de la forêt noire 48 toasts soit 1 kg	29,95€
5.	ÉTOILE 16 TOASTS	Garnie de saumon fumé, jambon blanc, emmental et jambon cru de la forêt noire 400 g - Soit 37,38€ le kg	14,95€
6.	PAIN DAMIER	Cœur fondant fromage et lardon - 290 g - Soit 34,32€ le kg	9,95€
7.	PAIN DAMIER	Cœur fondant ail et fines herbes - La pièce de 290 g - Soit 34,32€ le kg	9,95€
8.	CAKE FOIE GRAS FIGUE ET MONTBAZILLAC	260 g - Soit 34,43€ le kg	8,95€



1.



2.



3.



4.



5.



6.



7.



8.

(1) Offre réservée aux porteurs de la carte fidélité. Dans la limite des stocks disponibles. Voir conditions en magasin.

1.	9 MINI BURGERS FESTIFS	Cheeseburger, Brie truffé et rossini - 360 g - Soit 38,75€ le kg	13,95€
2.	MINI FEUILLETÉ APÉRITIF	Escargots à la bourguignonne - 170 g - Soit 35€ le kg	5,95€
3.	FEUILLETÉ EMMENTAL ET ROMARIN	200 g - Soit 29,75€ le kg	5,95€
4.	16 FEUILLETÉS SAUCISSE	Soit 43,80€ le kg	10,95€
5.	AUTHENTIQUE PRÉFOF À L'AIL	300 g - Soit 19,84€ le kg	5,95€
6.	3 MINI PRÉFOUS FESTIFS	375g - Soit 26,54€ le kg	9,95€
7.	9 MINI QUICHES LORRAINE	160g - Soit 37,19€ le kg	5,95€
8.	GOUGÈRE AU SAUMON	250 g - Soit 26€ le kg	6,50€



9.



10.

LES PLANCHES APÉRITIVES

Fanny, Charcutière chez Supermarché Match

Venez découvrir nos planches apéritives, gourmandes et généreuses. Préparées par Nos Pros avec des produits de qualité. La solution rapide et pratique pour vos apéritifs en famille ou entre amis.



9.	PLANCHE APÉRO CHARCUTIÈRE	ÉLABORÉ EN FRANCE	22,90€ LE KG
10.	PLANCHE APÉRO TAPAS	ÉLABORÉ EN FRANCE	22,90€ LE KG
11.	SALTUFO TRANCHÉ	Salami aux truffes blanches d'été 3% enrobé de parmesan 80 g	6,50€ Soit 81,25€ le kg

Les mets et plats d'exception

Les Fêtes sont l'occasion de se faire plaisir avec de beaux produits traditionnels. Ça tombe bien, nos experts ont sélectionné pour vous la crème de la crème : homard, langouste, Saint-Jacques... Nos plats **chefs** mettent le meilleur de nos terroirs à l'honneur. Rien de tel pour passer une délicieuse soirée avec vos invités.



1.	CAVIAR OSCIÈTRE PERSIKA	20 g - Soit 997,5€ Le kg	19,95€
2.	DEMI-LANGOUSTE L'EXQUISE	320 g - Soit 62,35€ Le kg	19,95€
3.	2 COQUILLES COCKTAIL DE HOMARD	Soit 32,21€ le kg	10,95€
4.	2 POÊLONS DE ST JACQUES SAUCE MONBAZILLAC	Soit 51,80€ Le kg	12,95€
5.	NOIX DE ST JACQUES	Farcies à la persillade - 103 g - Soit 77,19€ le kg	7,95€
6.	2 TARTES FINES	Brie, crème de truffe et chutney d'oignons - Soit 43,19€ le kg	9,95€

Nos huîtres

TOUS LES PRODUITS DE LA PAGE SONT
ÉLEVAGE FRANCE

FRAÎCHEUR & QUALITÉ

Dylan, Poissonnier chez Supermarché Match

Si vous aimez varier les plaisirs, rendez-vous dans votre Supermarché Match pour découvrir davantage de variétés et de calibres d'huîtres. Et n'hésitez pas à demander conseil à nos poissonniers : ils seront ravis de vous guider selon vos goûts !

HUÎTRE FINES DE CLAIRES
MARENNES OLÉRON N°3 IGP
Bourriche d'1 douzaine soit 1 kg
Ouverture facile

12,99€ la bourriche.



HUÎTRES FINES DE CLAIRES N°3
2 douzaines soit 2 kg
15,99€
la bourriche de 2 douzaines
Soit 8€ le kg

Nos plateaux de fruits de mer



LE SAVOIR-FAIRE DE NOS PROS

Mélissa, Poissonnière chez Supermarché Match



PLATEAU DE FRUITS DE MER « LE HOMARD »

1 demi homard cuit pêché en Atlantique Nord Est, 12 crevettes roses cuites calibre 30 à 40 pièces au kg élevées en Amérique du Sud, 2 langoustines cuites calibre 16 à 25 pièces au kg pêchées en Atlantique Nord Est, 1 crevette rose cuite calibre 10 à 20 pièces au kg élevée à Madagascar, 150 g de bulots cuits pêchés en Atlantique Nord Est, 1 pince de tourteau cuite pêché en Atlantique Nord Est, 1 sauce mayonnaise ou cocktail. 1073 g minimum

35€99 la part.

Soit 33,55€ le kg

L'ACCORD DE NOS EXPERTS

CHABLIS 1^{er} CRU FOURCHAUME



VOUS SOUHAITEZ UN PLATEAU SUR-MESURE ?

Sélectionnez vos produits auprès de nos poissonniers, afin qu'ils préparent votre plateau, sur place, dans nos ateliers. À commander dans votre magasin minimum 72h à l'avance.

Pour commander vos produits, retrouvez le bon de commande dans votre rayon poissonnerie.



TOUS LES PRODUITS DE LA PAGE SONT DISPONIBLES À PARTIR DU JEUDI ET SONT



1.



3.



4.



2.



5.

1. PLATEAU DE FRUITS DE MER « LE HOMARD »

12 crevettes roses cuites calibre 30 à 40 pièces au kg élevées en Amérique du Sud, 2 langoustines cuites calibre 16 à 25 pièces au kg pêchées en Atlantique Nord Est, 150 g de bulots cuits pêchés en Atlantique Nord Est, 1 pince de tourteau cuite pêché en Atlantique Nord Est, 1 sauce mayonnaise ou cocktail. 723 g minimum
Soit 20,74€ le kg

14,99€
LA PART

2. PLATEAU DE FRUITS DE MER « LE P'TIT MOUSSE »

12 crevettes roses cuites calibre 30 à 40 pièces au kg élevées en Amérique du Sud, 2 langoustines cuites calibre 16 à 25 pièces au kg pêchées en Atlantique Nord Est, 150 g de bulots cuits pêchés en Atlantique Nord Est, 1 sauce mayonnaise ou cocktail. - 623 g minimum - **Soit 17,65€ le kg** - ÉLABORÉ EN FRANCE

10,99€
LA PART

3. PLATEAU DE FRUITS DE MER « L'ÉCAILLER »

6 huîtres fines de Claires Marennes Oléron faciles à ouvrir n°3 élevées en France, 12 crevettes roses cuites calibre 30 à 40 pièces au kg élevées en Amérique du Sud, 2 langoustines cuites calibre 16 à 25 pièces au kg pêchées en Atlantique Nord Est, 150 g de bulots cuits pêchés en Atlantique Nord Est, 1 pince de tourteau cuite pêché en Atlantique Nord Est, 1 sauce mayonnaise ou cocktail, 1 demi citron jaune. 1273 g minimum
Soit 18,06€ le kg

22,99€
LA PART

4. PLATEAU DE FRUITS DE MER « LE LANGOUSTE »

1 demi langouste cuite pêchée en Atlantique Centre Ouest, 12 crevettes roses cuites calibre 30 à 40 pièces au kg élevées en Amérique du Sud, 2 langoustines cuites calibre 16 à 25 pièces au kg pêchées en Atlantique Nord Est, 1 crevette rose cuite calibre 10 à 20 pièces au kg élevée à Madagascar, 150 g de bulots cuits pêchés en Atlantique Nord Est, 1 pince de tourteau cuite pêchée en Atlantique Nord Est, 1 sauce mayonnaise ou cocktail. - 1073 g minimum - **Soit 34,48€ le kg**

36,99€
LA PART

5. PLATEAU DE FRUITS DE MER « LE PRESTIGE »

1 demi homard cuit pêché en Atlantique Nord Est, 1 demi langouste cuite pêchée en Atlantique Centre Ouest, 12 crevettes roses cuites calibre 30 à 40 pièces au kg élevées en Amérique du Sud, 2 langoustines cuites calibre 16 à 25 pièces au kg pêchées en Atlantique Nord Est, 1 crevette rose cuite calibre 10 à 20 pièces au kg élevée à Madagascar, 150 g de bulots cuits pêchés en Atlantique Nord Est, 1 pince de tourteau cuite pêché en Atlantique Nord Est, 1 sauce mayonnaise ou cocktail. - 1373 g minimum - **Soit 39,33€ le kg**

53€99
LA PART

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



POUR VOTRE SANTÉ, ÉVITEZ DE GRIGNOTER ENTRE LES REPAS

RETROUVEZ TOUS LES DÉTAILS DU PROGRAMME SUR WWW.MANGERBOUGER.FR

Nos produits de la mer

TOUS LES PRODUITS DE CETTE DOUBLE PAGE SONT

ÉLABORÉS EN FRANCE



COQUILLE SAINT-JACQUES

Imaginez... une noix de Saint-Jacques fraîche mélangée à une béchamel gourmande, agrémentée d'une touche de noix de muscade, de champignons et d'échalotes, et surmontée d'une chapelure aux herbes italiennes et au fromage. Un régal ! Et comme nos poissonniers les préparent pour vous, vous allez pouvoir savourer votre soirée.

COQUILLE SAINT JACQUES PRÉPARÉE

160 g

4€ la coquille

Soit 25€ le kg

RILLETTE DE SAUMON

Reine de l'apéritif, les rillettes se déclinent dans une version saumon, parfaite pour les Fêtes. Préparées sur place par nos poissonniers, elles sont délicieusement crémeuses et délicatement assaisonnées d'herbes et de baies. À tartiner généreusement sur une belle tranche de pain grillé pour bien démarrer la soirée.

RILLETTE DE SAUMON

140 g

5€ la rillettes

Soit 35,7€ le kg



1.

Exclusivité



2.



3.

Saumon, cabillaud, saumon fumé, crevette rose cuite... Le meilleur de la mer s'est donné rendez-vous dans les savoureuses bouchées de nos poissonniers ! Sans oublier la béchamel et les champignons pour la gourmandise. Vous en avez l'eau à la bouche ? Il ne vous reste plus qu'à les faire cuire 16 minutes à 180°C... Et à déguster !

Une assiette scandinave, votre poissonnier propose l'assiette Nordique.

Elle est composée d'un éventail de poissons fumés, qui saura ravir vos papilles à l'apéritif ou en entrée.

Nos poissonniers ont revisité la célèbre recette traditionnelle française pour la sublimer de manière festive.

Elle est composée de Noix de Saint-Jacques, carottes, poireaux, champignons de Paris le tout lié avec de la crème et accompagné de riz basmati.

1. BOUCHÉE DE LA MER

214 g - Soit 18,70€ le kg

4€
LA BOUCHÉE

2. ASSIETTE NORDIQUE

Assiette de 250 g environ - Soit 40€ le kg

10€
L'ASSIETTE

3. BLANQUETTE DE NOIX DE ST JACQUES

Barquette de 450 g environ - Soit 20€ le kg

9€
LA BARQUETTE

Nos saumons et truites

SAUMON FUMÉ SUR PLACE

Dylan, Poissonnier chez Supermarché Match

Notre saumon fumé, tranché à la main, est réalisé à partir de poissons nourris sans antibiotique et avec des extraits d'algues marines naturelles, riches en oméga 3, afin de préserver la biodiversité marine. Les filets sélectionnés sont dégraissés et désarêtés. Ils sont salés au sec, ficelés pour être suspendus et fumés au bois de hêtre. Plus le soin sera apporté au salage, au temps de repos et au temps de fumage, plus la qualité de notre saumon fumé sera optimale, avec un goût inégalable.



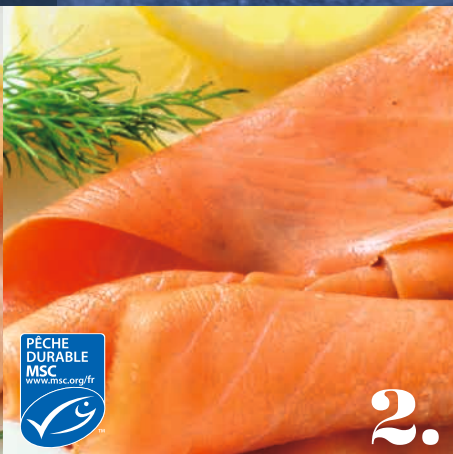
Pour les magasins équipés de fumoir

2,35€ la tranche de 50g
Soit **47€** le kg

LEVAGE NORVEGE



1.



2.



3.

1. SAUMON FRANÇAIS FUMÉ AU BOIS DE CHÊNE

ÉLABORÉ EN FRANCE - Soit **79,90€** le kg

7,99€

2. SAUMON SAUVAGE ALASKA MSC FUMÉ AU BOIS DE CHÊNE

ÉLABORÉ EN FRANCE - Soit **89,90€** le kg

8,99€

3. TRUITE BIO FUMÉE AU BOIS DE CHÊNE

ÉLABORÉ EN FRANCE - Soit **79,90€** le kg

7,99€



POUR VOTRE SANTÉ, PRATIQUEZ UNE ACTIVITÉ PHYSIQUE RÉGULIÈRE

Notre foie gras

FOIE GRAS FAIT MAISON

Gabriel, Boucher chez Supermarché Match

Produit de Fêtes incontournable, le foie gras doit être choisi avec le plus grand soin ! Et question foie gras, vous pouvez nous faire confiance. Car si le foie gras de canard mi-cuit de nos bouchers-charcutiers est aussi savoureux et fondant, c'est qu'ils le préparent de façon artisanale selon une recette traditionnelle, sans aucun conservateur ni colorant. Simple, avec un peu de sel et de poivre. Mais chut, on ne vous en dira pas plus, secret de « famille » !

Pour apprécier au mieux toutes les saveurs de son foie gras, il y a quelques règles à respecter ! Tout d'abord, les tranches doivent faire environ 1 cm d'épaisseur. Niveau pain, vous pouvez opter pour du pain de mie toasté, du pain brioché, du pain de campagne, voire un pain aux fruits. Mais quel que soit votre choix, le mieux est de ne pas tartiner votre foie gras. Déposez-le simplement sur le pain, accompagné de fleur de sel et de poivre, et pourquoi pas d'un chutney, d'une compote ou autre confiture.



PRODUIT ÉLABORÉ :
FOIE GRAS DE CANARD CUIT

Pour commander votre foie gras, rendez-vous dans votre rayon boucherie. Ne concerne pas le magasin suivant : Lure.

4,50€ la tranche de 50g
Soit **89,99** le kg

Soit **89,99** le kg

L'ACCORD DE NOS EXPERTS

CONDRIEU AOP
DOMAINE
DU CHÊNE



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

RETROUVEZ TOUS LES DÉTAILS DU PROGRAMME SUR WWW.MANGERBOUGER.FR



Nos viandes

L'ART DE L'AFFINAGE

Gabriel, Boucher chez Supermarché Match

De réputation mondiale, la viande de race Charolaise est très tendre. Présentant un fin persillé qui lui confère saveur et jutosité, c'est une viande de caractère. Elle est affinée en cave de maturation durant plus de 30 jours. Sous l'effet du vieillissement, les fibres des muscles vont se détendre, le gras se répartir, et la chair devenir peu à peu plus souple et plus juteuse. Ce procédé unique révèle toute la noblesse de ce produit d'exception.

Les avantages de la cave d'affinage

Cette armoire réfrigérée permet de conserver et de faire mûrir les viandes, notamment la viande de bœuf. Fruit d'une pratique maîtrisée et sur le long terme, la maturation des viandes relève du même processus que le vieillissement dans une cave à vin ou pour l'affinage du fromage. Les bouchers sélectionnent les plus beaux morceaux issus de races nobles qui, sous l'effet du vieillissement, vont voir les fibres de leurs muscles se détendre et leur bon gras se répartir dans la chair. L'intérêt de cette méthode permet le développement d'arômes plus marqués, plus complexes et des textures de chairs plus tendres.



VIANDE BOVINE AFFINÉE : CÔTE À L'OS CHAROLAISE

Affinée 5 à 6 semaines minimum, uniquement au rayon traditionnel
Disponible uniquement au rayon traditionnel
Catégorie et type précisés sur le lieu de vente*

44,99€ le kg



L'ACCORD DE NOS EXPERTS

CORNAS / LES PETITES CABANES



ORIGINE **FRANCE**



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

16 POUR VOTRE SANTÉ, ÉVITEZ DE MANGER TROP GRAS, TROP SUCRÉ, TROP SALÉ



NOS PLATEAUX DE CUISSON SUR PIERRE

Match, Boucher chez Supermarché Match

Pour vos repas de Fêtes, avez-vous pensé à la pierrade ? Conviviale et originale, avec elle c'est succès assuré ! Nos bouchers ont sélectionné et mariné pour vous les meilleurs morceaux de bœuf, de porc ou encore de dinde, le tout servi sur une pierre pour 3 à 4 personnes.



PRODUIT ÉLABORÉ :
PLATEAU CUISSON SUR PIERRE
3 viandes marinées bœuf, porc, dinde

20,99€ le kg

ORIGINE **FRANCE**

PENSEZ À COMMANDER EN AVANCE !

Sélectionnez vos produits auprès de nos bouchers, afin qu'ils préparent votre commande, sur place, dans nos ateliers.
À commander dans votre magasin minimum 72h à l'avance.

Pour commander vos produits, retrouvez le bon de commande dans votre rayon boucherie.



1. **ORIGINE FRANCE**



1. **POULET FERMIER DE BRESSE**

22,99€ le kg

2. **VEAU A L'OS : CÔTE**

À griller, affinée 3 semaines

39,99€ le kg



2. **ORIGINE FRANCE**



* Le niveau de tendreté de la viande est exprimé en nombre d'étoiles de 1 à 3. Pour les magasins d'Halluin (Frunpark), Quiévrechain, Tourcoing (Fleurus), Maubeuge et Bavay les offres du rayon boucherie pourront avoir une origine France, Belgique ou Pays-Bas. Cette origine sera précisée sur le lieu de vente.

RETROUVEZ TOUS LES DÉTAILS DU PROGRAMME SUR WWW.MANGERBOUGER.FR 17

Nos fromages

TOUS LES PRODUITS DE
CETTE DOUBLE PAGE SONT



PENSEZ À COMMANDER
EN AVANCE !

Sélectionnez vos produits auprès de nos fromagers, afin qu'ils préparent votre plateau, sur place, dans nos ateliers.
À commander dans votre magasin minimum 72h à l'avance.



LE PLATEAU PATRIMOINE GOURMAND

Samuel, Fromager chez Supermarché Match

Qui dit repas de fêtes dit forcément plateau de fromages ! Et pas n'importe quel plateau de fromages... Chez Supermarché Match, nos fromagers composent pour vous de magnifiques plateaux à partir des meilleurs fromages Patrimoine Gourmand de nos terroirs. Vous profitez d'un assortiment de Meaux AOP, morbier AOP, tomme de Savoie IGP, Camembert AOP, pour 2 à 4 personnes, servis avec du beurre et de la confiture de cerise noire. Un régal !



MINI PLATEAU
PATRIMOINE GOURMAND
Environ 375 g

22,95€ le kg



L'ACCORD DE NOS EXPERTS

CORNAS
LES PETITES
CABANES



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



POUR VOTRE SANTÉ, ÉVITEZ DE GRIGNOTER ENTRE LES REPAS



1.



2.



3.



4.

1. FONDANTE D'AUVERGNE FERMIERE

Au lait cru - 30% MG

19,95€
LE KG

2. MUNSTER SIFFERT AOP

Au lait cru - 125 g - Soit 18€ le kg

2,2€

3. CAMEMBERT DE NORMANDIE AOP

Au lait cru - 250 g - Soit 22€ le kg

5,50€

4. BARISIEN

Au lait cru et crème pasteurisée - 39% MG


22,95€
LE KG

RETROUVEZ TOUS LES DÉTAILS DU PROGRAMME SUR WWW.MANGERBOUGER.FR

Les fromages

TOUS LES PRODUITS DE
CETTE DOUBLE PAGE SONT

ORIGINE FRANCE

Affiné  cave naturelle pendant 6 à 8 semaines,
ce fromage ferme et fondant se déguste
sur une planche,
à l'apéritif en cube ou même en raclette.
Délicieux et original, il trouve sa place
sur tous les plateaux de fromage.



Fabriqu     base de lait cru,
ce fromage de chèvre développe des saveurs
caprines, avec une texture dense et fondante.
Il gagne en puissance au fil de son affinage.

Enveloppé d'une feuille de châtaignier pour
réguler l'affinage et l'humidité du fromage,
celui-ci développe toutes ses saveurs.
Un vrai régal pour les amateurs
de fromage de chèvre.

1.	PIERRE DES BURON �� L'AIL DES OURS	Au lait cru - 31% MG	23,25� LE KG
2.	P��RAIL DE BREBIS LOU P��RAC	Au lait pasteurisé de brebis - 26% MG - 150 g - Soit 30�� Le kg	4,50�
3.	COURONNE DE TOURAINE	Au lait cru de chèvre - 21% MG - 170 g - Soit 32,36�� le kg	5,50�
4.	DUO ROYAL �� L'AIL DES OURS	Au lait cru et crème au lait pasteurisé - 26% MG	21,95� LE KG
5.	MOTHAIS SUR FEUILLE	Au lait cru de chèvre - 20% MG - 180 g - Soit 36,12�� le kg	6,50�

Les fromages



6.	ROQUEFORT AOP PATRIMOINE GOURMAND	Au lait cru de brebis - Environ 150 g	24,95� LE KG
7.	COMTÉ AOP JURAFLORE 36 MOIS	Au lait cru	30,95� LE KG
8.	ÉPOISSES AOP PATRIMOINE GOURMAND	Au lait pasteurisé - 250 g - Soit 22,60�� le kg	5,65�

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ,    CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

RETROUVEZ TOUS LES DÉTAILS DU PROGRAMME SUR WWW.MANGERBOUGER.FR



Nos pains

1.

PAIN DE MIE
400 g

L'incontournable pour vos toasts de saumon.

2.

BAGUETTE AIL
HERBES
250 g

Un dosage idéal de l'ail et des fines herbes pour souligner vos repas de fête et apporter une touche gourmande à vos apéritifs.

3.

BAGUETTE CUIVRE
ET SEL
250 g

Épicée et croustillante, c'est un véritable accompagnement qui relèvera tous vos repas de fête !

4.

PAIN AUX FIGUES
300 g

Le pain idéal pour accompagner votre foie gras.

6.

PAIN SEIGLE ET RAISINS
340 g

Un pain qui accompagnera parfaitement les huîtres, les fruits de mer ou les poissons.

7.

PAIN AUX NOIX
340 g

Le pain indispensable pour accompagner tous vos plateaux de fromages.

5.

PAVÉ DES RÉGIONS
NATURE
400 g

Un pain traditionnel pour accompagner tous vos plats cuisinés.

UN PAIN POUR CHAQUE MOMENT DE FÊTE

Océane, Boulangère chez Supermarché Match

Nos boulangers sont de vrais professionnels qualifiés au savoir-faire authentique. Ils sélectionnent soigneusement leurs ingrédients, les meilleures farines et n'ont pas peur de mettre la main à la pâte dans nos ateliers pour élaborer les recettes des pains qui accompagneront vos repas de fête. Des pains classiques aux plus originaux, pétris et cuits sur place tout au long de la journée, faites votre choix !

Et n'hésitez pas à leur demander conseil !



TOUS LES PRODUITS
DE LA PAGE SONT
ÉLABORÉS EN FRANCE



Nos bûches

TOUS LES PRODUITS DE
CETTE DOUBLE PAGE SONT
FABRIQUÉS EN FRANCE

FINISSEZ LE REPAS EN DOUCEUR

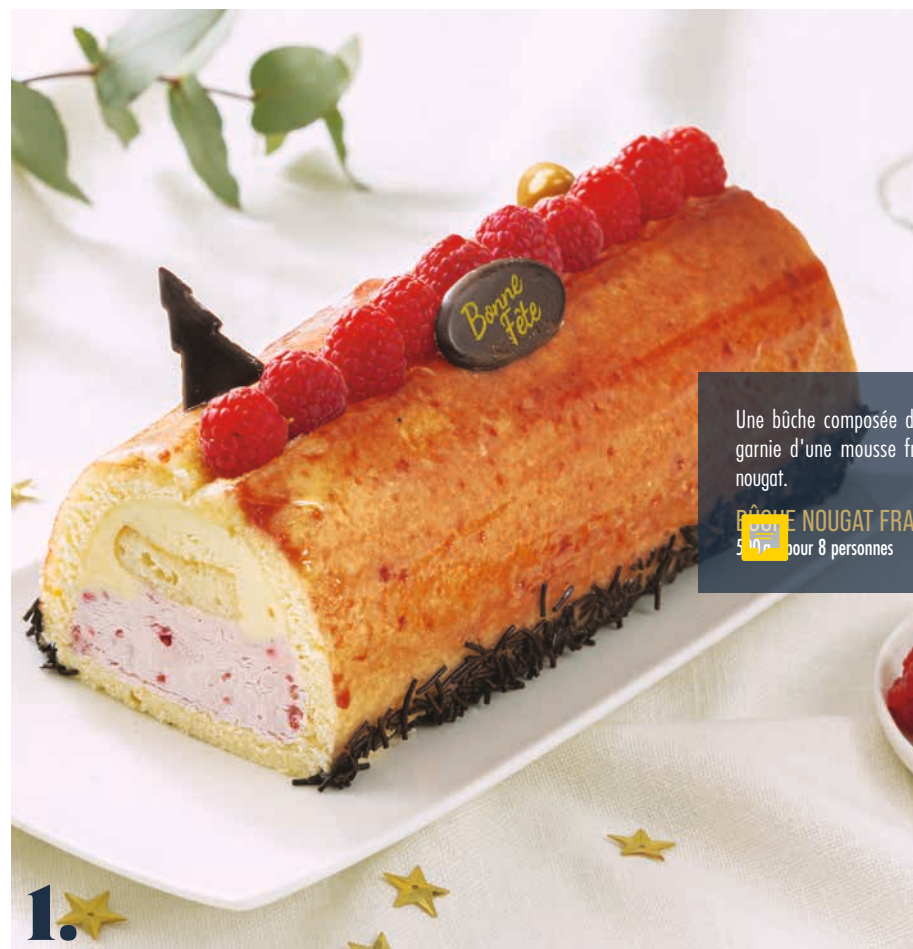
Yannick, Pâtissier chez Supermarché Match

Le dessert... la touche finale qui doit clore votre repas en beauté ! Pas question de négliger ce moment crucial. Mais pas d'inquiétude, pour vous aider à régaler vos invités jusqu'à la dernière bouchée, nos pâtisseries vous proposent de délicieuses bûches, confectionnées par leurs soins ou sélectionnées chez nos meilleurs partenaires. Décorées de façon traditionnelle ou plus moderne, elles seront parfaites pour partager un beau moment de convivialité.



BÛCHE TROIS CHOCOLATS
500 g - pour 8 personnes

BÛCHE CITRON MERINGUÉE
500 g - pour 8 personnes



Une bûche composée de biscuit et garnie d'une mousse framboise et nougat.

BÛCHE NOUGAT FRAMBOISE
500 g - pour 8 personnes



Une mousse chocolat relevée de griottes sur une génoise chocolatée.

BÛCHE FORÊT NOIRE
500 g - pour 8 personnes

soit décongelé, ne pas recongeler.

Nos corbeilles de fruits



UNE TOUCHE DE FRAÎCHEUR

Jean-François, Primeur chez Supermarché Match

Vous avez fait honneur au repas et vous aimeriez finir sur une note sucrée toute en légèreté ? Nos professionnels composent pour vous de magnifiques corbeilles de fruits soigneusement sélectionnés selon leur degré de maturité ! Parfait pour faire le plein de saveurs et de vitamines. Et pour rehausser votre table de 1001 couleurs !



VOUS SOUHAITEZ UNE CORBEILLE SUR-MESURE ?

Sélectionnez vos produits en magasin et nos primeurs vous prépareront votre corbeille dans nos ateliers.
À commander dans votre magasin minimum 24 à 48 h à l'avance.

Menus de fête à partir de 11€

Avec nos 2 menus de fête vous vous faites plaisir à tous les coûts !

Menu Découverte

Entrée :

FOIE GRAS DE CANARD CUIT 4,50€
(p. 15) LA TRANCHE DE 50 G

et
SAUMON FUMÉ PRÉPARÉ 2,35€
PAR NOS POISSONNIERS LA TRANCHE DE 50 G
(p. 14)

Plat :

PLATEAU DE CUISSON SUR PIERRE 20,70€
(p. 17) LE KG

accompagné de
MINI-GRATINS DAUPHINOIS CORA 1,80€
LES DEUX GRATINS

et de
FAGOTS DE HARICOTS VERTS 1,64€
CASSEGRAIN LES DEUX FAGOTS

Fromage :

PLATEAU DE FROMAGE 4,30€
PATRIMOINE GOURMAND LA PART DE 188 G
(p. 14)

Dessert :

LA BÛCHE FORÊT NOIRE 6,00€
(p. 25)

11€ PAR PERSONNE

Retrouvez la recette du camembert rôti
au miel, noix et cranberries
sur le site supermarchesmatch.fr

Menu Prestige

Entrée :

PLATEAU DE FRUITS 36,90€
DE MER « LE LANGOUSTE » LA PART
(p. 11)

Plat :

VIANDE BOVINE CHAROLAISE 44,90€
AFFINÉE : CÔTE À L'OS LE KG
(p. 16)

accompagné d'une
SAUCE AUX MORILLES 2,50€
LA PART DE 50 G

et de
POMMES DE TERRE DÔCHESSE 0,32€
MC CAIN LA PART DE 150 G

Fromage :

CAMEMBERT RÔTI NOËL 1,10€
LA PART DE 50 G

Dessert :

LA BÛCHE CITRON MERINGUÉE 0,00€
PRÉPARÉE PAR NOS PROS
(p. 24)

11€ PAR PERSONNE



Nos pros VOUS SOUHAITENT DE JOYEUSES FÊTES !

Les produits ont été commandés en quantité suffisante pour répondre à la demande de notre clientèle. Si l'un d'eux était manquant, nous restons à votre disposition pour vous fournir dans les meilleurs délais le même produit ou un produit similaire, au prix promotionnel indiqué, à condition d'en faire la demande pendant la période de validité de la promotion. Ces promotions proposées par Supermarchés Match ne sont pas cumulables avec les bons de remise immédiate apposés directement sur les produits et ni même avec des coupons de réduction émanant du Fournisseur ou d'une société tierce.

Moyens de paiement acceptés en magasin :



Ces offres concernent les magasins de : • 08 : CHARLEVILLE-MÉZIÈRES **D D** • 54 : MALZEVILLE **D D** - DOMBASLE-SUR-MEURTHE **D D** - LONGWY **D D** - PONT-À-MOUSSON **D D** - SAINT-NICOLAS-DE-PORT **D D** • 55 : COMMERCE (Rue d'Euville) **D D** • 57 : BITCHE **D** - CHÂTEAU-SALINS **D** - DIEUZE **D** - GUÉNANGE **D** - HETTANGE (Soetrich) **D** - METZ (Sablon) **D** - SAINT-AVOLD **D** • 59 : ARMENTIÈRES **D D** - BAVAY **D D** - CAMBRAI **D D** - CYSOING **D D** - DEULÉMONT **D D** - DOUAI (Rue Du Kiosque) **D D** - DUNKERQUE (Rosendael) **D D** - FOURNES-EN-WEPPES **D D** - HALLUIN (Frunpark) **D D** - LAMBERSART (Avenue de Dunkerque) **D D** - LANNOY **D D** - LILLE (Halles Solferino) **D D** - LOOS **D D** - MARCQ-EN-BAROEUL **D D** - MAUBEUGE **D D** - PÉRENCHIES **D D** - QUIÉVRECHAIN **D D** - RONCHIN **D D** - SAINT-AMAND **D D** - TOURCOING (Mercure) **D D** - VILLENEUVE D'ASCQ (Cousinerie) **D D** - VILLENEUVE D'ASCQ (Le Sart) **D D** - VILLENEUVE-D'ASCQ (Haute-Borne) **D D** - WAMBRECHIES **D D** - WATTRELOS (Abattoir) **D D** - WERVICQ-SUD **D D** • 60 : BEAUVAIS (Arcole) **D D** - CHAUMONT-EN-VEXIN **D D** • 62 : CALAIS (Bd Lafayette) **D D** • 67 : A - HOCHFELDEN **D** - KILSTETT **D** - NIEDERMODERN **D** - SCHIRMECK (Les Portes) **D** - SÉLESTAT **D** - SOUFFELWEYERSHEIM **D** - STRASBOURG (Robertsau) **D D** - WISSEMBOURG (Pépinère) **D** • 68 : HUNINGUE **D** • 80 : DOULLENS **D D**.

D Supermarchés Match ouverts le dimanche matin. Horaires en magasins ou sur www.supermarchesmatch.fr

D Supermarchés Match équipés d'un Drive
Rendez-vous vite sur www.supermarchesmatch.fr



POUR NOS PROMOTIONS, INFORMATIONS, HORAIRES ET EXCLUSIVITÉS :

supermarchesmatch.fr



OPSO TE / Capien - Réalisation : **Ole nouveau bélier** - Impression en UE - S. GUTENBERG. Ce document est imprimé sur du papier issu de forêts gérées durablement. Supermarchés Match SAS au capital de 75 420 000 € - RCS de Lille B 785 480 351. Offres valides jusqu'au dimanche 24 décembre 2023. Photos non contractuelles - Suggestion de présentation - Ne pas jeter sur la voie publique. Pour ne pas recevoir de catalogue dans votre boîte aux lettres, vous pouvez vous retirer un autocollant à l'entrée de votre magasin.